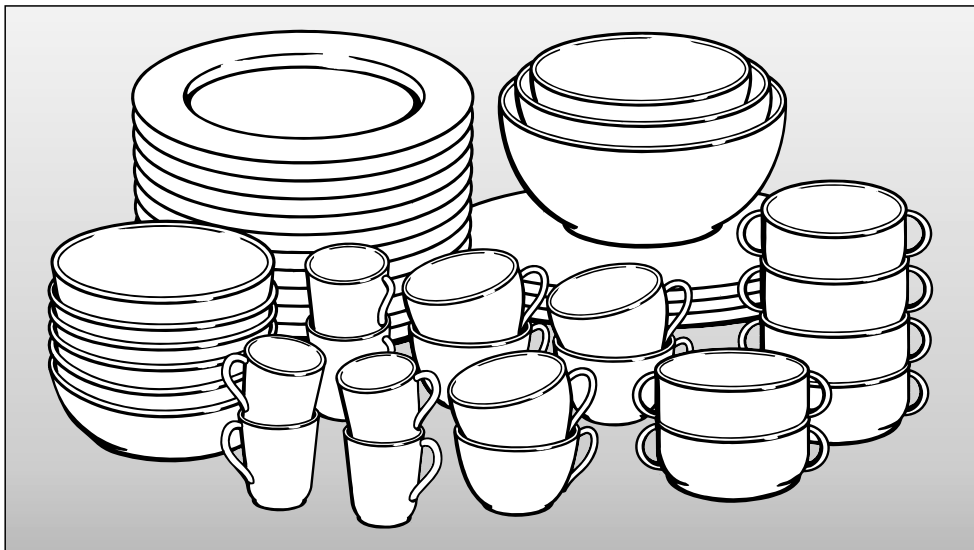




Instrucciones de Operación e instalación

Calienta platos integrado EGW 601 - 14

A fin de prevenir accidentes
y daños a la máquina,
lea este instructivo

antes

de su instalación o uso.



M.-Nr. 05 820 060

Indice

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD	3
Cuidado de nuestro medio ambiente	6
Guía del calienta platos	7
Uso del calienta platos	8
Controles	8
Cómo calentar la vajilla	9
Cómo colocar la vajilla en el cajón	9
Selección de la temperatura.	10
Tiempo de calentamiento	10
Limpieza y cuidado	11
Limpieza del exterior	11
Tapete con superficie antiderrapante	11
Preguntas más comunes	12
Servicio después de la venta	13
Conexión eléctrica	14
Opciones de instalación	15
Horno de vapor.	15
Cafetera	15
Instalación del calienta platos	16
Alineación de la parte frontal del calienta Platos	17

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Este aparato ha sido fabricado exclusivamente para uso residencial. Utilícelo únicamente para lo que fue fabricado.

El uso inadecuado de este aparato puede ocasionar lesiones personales y daños materiales. El fabricante no se hace responsable de daños ocasionados por el uso inadecuado del calentaplatos.

Este aparato cumple con los requerimientos actuales de seguridad.

Lea todo el instructivo antes de instalarlo o utilizarlo por primera vez.

Conserve este instructivo en un lugar seguro y entrégueselo a cualquier futuro usuario.

Lea los instructivos de operación e instalación correspondientes a cualquier otro aparato que se instale conjuntamente con el calentaplatos.

¡LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES!

Seguridad Técnica

Antes de realizar cualquier instalación revise que el voltaje y la frecuencia que aparecen en la placa de identificación coincidan con el suministro eléctrico de la casa. Estos datos deben coincidir a fin de evitar lesiones y daños a la máquina. Si tiene alguna duda, consulte a un electricista calificado.

Solo puede garantizarse la seguridad eléctrica de este aparato siempre y cuando coincida el aparato con un sistema eficiente de conexión a tierra, el cual debe cumplir con las regulaciones de seguridad locales y nacionales. Es imprescindible que un electricista calificado pruebe los requerimientos de seguridad básicos. El fabricante no se hace responsable por las consecuencias si no se tiene un sistema de conexión a tierra adecuado. (por ej. descarga eléctrica).

Este aparato solo deberá ser utilizado una vez que ha sido instalado en los gabinetes a fin de asegurar que todos los componentes eléctricos están protegidos.

Nunca abra la estructura exterior del aparato.

Es peligroso manipular las conexiones eléctricas o los componentes y partes mecánicas, ya que puede dañar el aparato.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

■ No utilice ningún aparato cuando el cable o el conector están dañados o después de que el aparato haya fallado, o esté dañado por algún motivo. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su reparación.

■ Cualquier instalación, reparación y mantenimiento deberá ser realizado por un técnico de servicio autorizado por Miele. Los trabajos realizados por personas no calificadas podría ser peligroso e inclusive anular la garantía.

■ Antes de su instalación o mantenimiento, desconecte el suministro de energía del área de trabajo, ya sea quitando el fusible, o "botando" el interruptor de circuitos, o desconectando la unidad.

■ No conecte el aparato a la fuente de electricidad con una extensión. Las extensiones no garantizan la seguridad que requiere el aparato, por ejemplo, peligro de sobrecalentamiento.

Uso

■ La temperatura del cajón puede alcanzar los 176 °F (80 °C), aproximadamente, dependiendo de la temperatura seleccionada y cuánto tiempo ha estado el aparato encendido.

No toque las superficies calientes, utilice las manijas o perillas.

Al sacar la vajilla, utilice guantes para horno resistentes al calor.

■ Mantenga a los niños alejados del aparato y de sus controles. Supervise a los ancianos o a personas con deficiencias cuando utilicen el aparato, ya que puede calentarse demasiado durante su uso. ¡Peligro de quemaduras!

■ Asegúrese que los adultos entiendan cómo funciona el aparato antes de que lo utilicen.

■ No utilice el cajón para recalentar, cocinar o conservar las bebidas calientes. La condensación de los alimentos o bebidas podría dañar el aparato por humedad.

■ No se recargue o se sienta sobre el cajón de calentamiento. Esto podría dañar el cajón, el cual únicamente soporta un máximo de 25 kg (55 lbs).

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

■ No guarde nada en el cajón de calentamiento. Los objetos olvidados podrían fundirse o incendiarse al encender el aparato. Nunca debe guardar líquidos y materiales inflamables dentro, arriba o debajo del caliente platos.

■ A fin de evitar lesiones, no utilice accesorios que no sean recomendados por Miele.

■ Antes de limpiar el aparato, bote el interruptor de circuitos y deje que se enfríe.

Notas generales

■ No debe dejar solos a los niños o sin supervisión en un área donde se esté utilizando el aparato. Nunca permita que se sienten o paren encima de alguna de las partes del aparato.

Precaución::

No guarde objetos que sean de interés para los niños en los gabinetes que se encuentran arriba del caliente platos. Los niños que se suben al aparato para tomar estos objetos podrían lastimarse seriamente.

■ Utilice la ropa adecuada. Nunca utilice ropa suelta o que cuelgue mientras utilice el caliente platos.

■ Utilice únicamente agarraderas secas y resistentes al calor. Las agarraderas mojadas o húmedas Utilizadas en superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No sustituya las toallas o artículos voluminosos como agarraderas.

■ No utilice el aparato para calentar el cuarto. Debido a las temperaturas irradiadas, los objetos olvidados cerca del aparato pudieran incendiarse.

■ Bajo ningún motivo utilice un limpiador de vapor para limpiar este aparato. El vapor podría penetrar los componentes eléctricos y ocasionar un corto circuito.

■ Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser reemplazado por un cordón especial o ensamble disponible por parte del fabricante o su agente de servicio.

■ No lo utilice en exteriores.

Desecho del aparato viejo

■ Antes de deshacerse de su aparato viejo, desconecte el cable de la corriente y quítele las puertas para evitar algún peligro.

Cuidado de nuestro medio ambiente

Desecho del material de empaque

El desecho de los materiales de transporte y de protección no dañan al ambiente y pueden ser reciclados.

Asegúrese de que cualquier envoltura de plástico sea desechada en forma segura y no esté al alcance de bebés y niños pequeños. ¡Hay peligro de una sofocación!

Favor de reciclar.

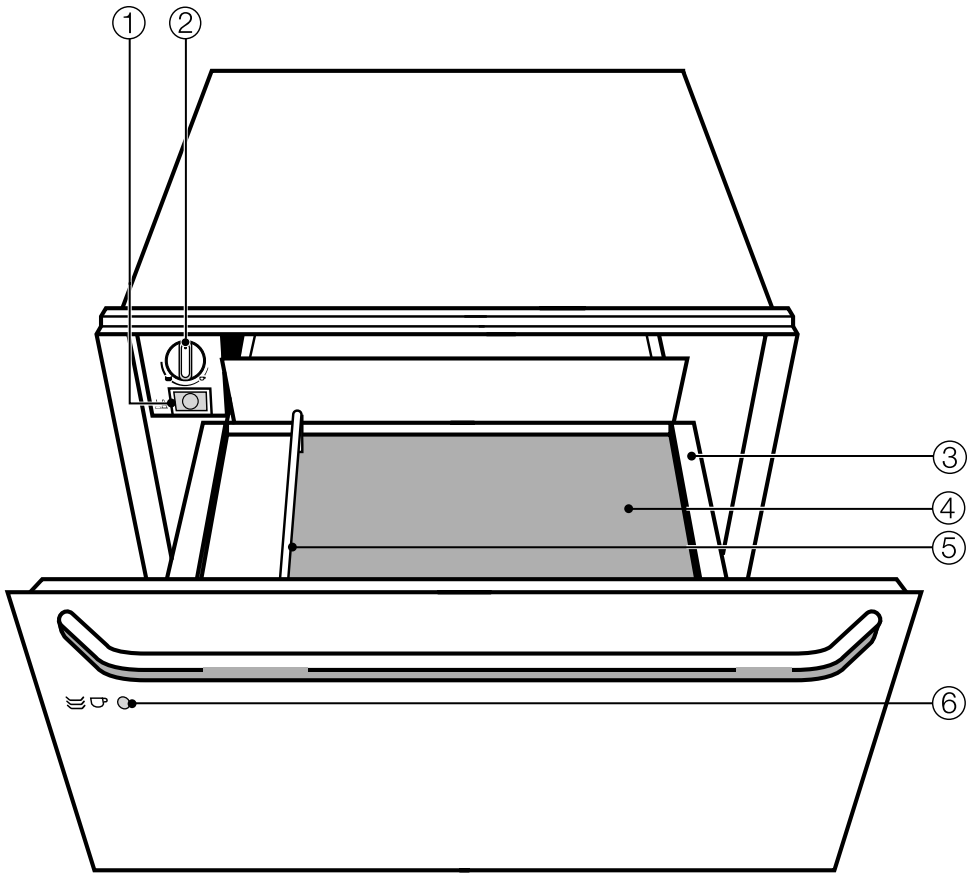
Desecho del aparato anterior

Los aparatos viejos contienen materiales que pueden reciclarse. Favor de comunicarse

con el centro de reciclaje de su localidad sobre la posibilidad de reciclamiento.

Verifique que el aparato no represente un peligro para los niños, en el entretanto que los desecha. Vea las instrucciones de "Instrucciones de Advertencia y Seguridad".

Guía del calienta platos



- ① Botón de Encendido / Apagado ("On/Off")
- ② Control de temperatura
- ③ Cajón de calentamiento
- ④ Tapete antiderrapante
- ⑤ Riel
- ⑥ Luz indicadora de Encendido / Apagado ("On/Off")

Uso del calienta platos

El calienta platos tiene como único Propósito **el de calentar la vajilla**.

No utilice el calienta platos para re-calentar, cocinar o conservar los alimentos o las bebidas calientes. La condensación de los alimentos o las bebidas pueden dañar al aparato por humedad.

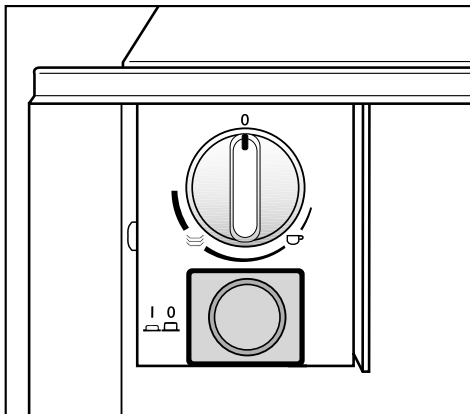
El aparato opera con un sistema de **aire caliente**. Un ventilador se encarga de distribuir el aire caliente para calentar los platos rápida y uniformemente.

Una parrilla protectora evita cualquier contacto con el elemento de calentamiento y el ventilador.

El **riel** del cajón separa el tablero de control, el elemento del calentamiento y el ventilador del resto del cajón. Esto evita que los platos sean colocados demasiado cerca del tablero de control y se dañen cuando empuja el cajón para cerrarlo.

El piso del cajón de calentamiento cuenta con un **tapete antiderrapante** a fin de evita que los platos y la vajilla se resbalen al abrir y cerrar el cajón.

Controles

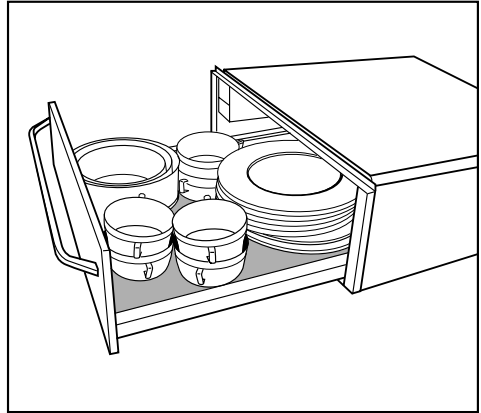


Los controles constan de una perilla para seleccionar la temperatura y del botón de Encendido / Apagado ("On/Off"). Estos solo pueden verse cuando el cajón está abierto.

Cómo calentar la vajilla

Haga lo siguiente:

- Coloque los platos en el cajón de calentamiento.
- Seleccione la temperatura deseada.
- Encienda el aparato ($\underline{\text{I}}$).
- Cierre el cajón.
El indicador frontal del aparato se encenderá para mostrar que el aparato está encendido.
- Apague el aparato ($\underline{\text{O}}$), antes de sacar la vajilla caliente.



Cómo colocar la vajilla en el cajón

La cantidad que puede colocar dependerá del tipo y tamaño de su vajilla.

Lo máximo que soporta son 25 kg (55 lbs).

No coloque los platos rectos directamente frente al riel. Al cerrar el cajón, éstos bloquearán las ventilas de entrada del aire caliente y no permitirán que la vajilla se caliente uniformemente.

Los ejemplos de carga a continuación sirven sólo como una guía.

Vajilla para 6 personas:

- 6 platos extendidos (11"/28 cm)
 - 6 tazones para postre
 - 3 platones
 - 2 platos (14 " / 36 cm) o cualquiera de las siguientes opciones:
- 20 platos extendidos (11"/28 cm)
 - 36 platos soperos (8"/22 cm)
 - 30 tazones para postre
 - 10 platos extendidos (11"/28 cm)
10 tazones soperos (8"/22 cm)
 - 80 tazas para café express
 - 40 tazas para café
 - 30 tazas poncheras
 - 18 platos soperos (8"/22 cm)
2 soperas (8" x 7" / 21 cm x 18 cm)
(21 cm x 18 cm)

Uso del calienta platos

Selección de la temperatura

El **control de la temperatura** se utiliza para ajustar la intensidad de la temperatura.

Sólo gire el control de la temperatura hacia la derecha y luego de regreso nuevamente. Deténgase cuando sienta una resistencia. Si fuerza el control después de este punto lo puede dañar.

El calor se suspenderá automáticamente cuando se ha llegado a la temperatura seleccionada, la cual regresará nuevamente tan pronto como la temperatura caiga por debajo aquélla seleccionada.

Puede fijar un **rango de temperatura** Entre los 30 °C y los 80 °C (86 °F y 176 °F), aproximadamente. Temperaturas recomendadas para el pre-calentamiento:

- alrededor de 40 °C (104 °F)
☐ para tazas y vasos. Una bebida caliente colocada en una tasa calentada a esta temperatura no se enfriará tan rápidamente, en tanto que la taza misma la puede tocar fácilmente.
- alrededor de 60 °C (140 °F)
≡ para platones, tazones y platos. La comida se conservará caliente durante más tiempo si es colocada en platos calentados a esta temperatura, en tanto que los platos no estarán demasiado calientes para manipularlos.

Tiempo de calentamiento

Existen varios factores que afectan el tiempo de calentamiento:

- material y grosor de la vajilla,
- cantidad,
- cómo está acomodada la vajilla,
- grado de temperatura.

Conforme utilice su calienta platos irá aprendiendo qué intensidad satisface más sus necesidades.

Sin embargo, puede utilizar la Información a continuación como guía:

Una temperatura de aproximadamente ≡ 60 °C (140 °C) sirve para calentar:

- Una vajilla para 6 personas:
30 - 35 minutos
- Una vajilla para 12 personas:
40 - 45 minutos

Nunca utilice limpiadores abrasivos, fibras de alambre, estopas de acero, o limpiadores cáusticos (para horno) sobre el caliente platos, ya que estos pueden dañar la superficie.

Limpeza del exterior

Puede limpiar la parte exterior del caliente platos con agua tibia y un detergente líquido para trastos aplicado con una esponja suave. Séquela con un paño seco.

Acero Inoxidable

Las superficies de acero inoxidable pueden limpiarse utilizando un limpiador de acero inoxidable no abrasivo.

A fin de ayudar a evitar que vuelva a ensuciarse, también puede utilizar un acondicionador para acero inoxidable. Aplíquelo con presión uniforme.

Tapete con superficie antiderrapante

El tapete puede quitarse a fin de limpiar la parte inferior del cajón. Limpie el tapete a mano con agua caliente y detergente líquido para trastos. Séquelo completamente. No vuelva a colocar el tapete hasta que no esté perfectamente seco.

Preguntas más comunes

La instalación, mantenimiento y reparaciones a los componentes eléctricos de este aparato deberán ser efectuadas exclusivamente por un técnico calificado, de conformidad con las regulaciones de seguridad tanto locales como nacionales. R Las reparaciones y otros trabajos efectuados por personal no calificado podría ser peligroso y anular la garantía.

Algunos de los problemas insignificantes pueden arreglarse sin necesidad de llamar al servicio técnico:

¿Qué pasa si . . .

. . . la vajilla no está suficientemente caliente?

Revise que,

- el aparato esté encendido.
- haya seleccionado la temperatura correcta.
- las ventilas estén bloqueadas por platos grandes o platones.
- la vajilla haya tenido suficiente tiempo para calentarse.

Existen varios factores que pueden afectar el tiempo que se necesita para calentar una vajilla, por ejemplo:

- material y grosor de la vajilla,
- cantidad,
- cómo está acomodada la vajilla,
- grado de la temperatura.

Los tiempos sugeridos solo sirven de guía. Conforme vaya utilizando su calienta platos, irá aprendiendo qué intensidad se ajusta mejor a sus necesidades.

En caso de que se presente cualquiera de los problemas a continuación, favor de comunicarse con su distribuidor Miele o al Departamento de Servicio Técnico de Miele más cercano.

. . . los platos no se calientan?

Revise

- si escucha el ventilador.

Si el ventilador está funcionando:
El elemento de calentamiento está defectuoso.

Si el ventilador no está funcionando:
El ventilador está defectuoso.

- que el interruptor de circuitos no se ha botado, o que se haya fundido un fusible, o que el aparato no esté desconectado.

. . . la vajilla está demasiado caliente?

El control de la temperatura está defectuoso.

. . . el indicador de Encendido / Apagado (On / Off) no se ilumina cuando está encendido el aparato?

La luz indicadora del botón de Encendido / Apagado está mal.

Servicio después de la venta

En caso de que exista una falla que no pueda usted corregir, favor de comunicarse con:

- Su Distribuidor Miele o
- El Departamento de Servicio Técnico de Miele

Mexico: +52 (55) 85 03 98 73
servicio@miele.com.mx

Cuando se comunique con el Departamento de Servicio Técnico, favor de citar el modelo y número de serie de su aparato, los cuales aparecen en la placa de identificación que se encuentra a un lado del tablero de control.

Conexión eléctrica

Debe tomar en cuenta las instrucciones de instalación eléctrica de cualquier aparato que instale conjuntamente con el calienta platos. Cuando instale otro aparato, conjuntamente con el calienta platos, al mismo interruptor de circuitos, el funcionamiento de ambos aparatos al mismo tiempo puede causar una sobrecarga. En caso de tener alguna duda consulte a un electricista calificado.

Todo trabajo de electricidad deberá ser realizado por un técnico calificado, de conformidad con estricto apego a las regulaciones de seguridad tanto nacionales como locales. La instalación, reparación y otro tipo de trabajo realizado por personal no calificado podría ser peligroso y anular la garantía.

Revise que no haya suministro de energía al aparato mientras se estén realizando trabajos de instalación o reparación.

Nota para el instalador

Favor de dejar este instructivo con el usuario.

Suministro de Energía

Este aparato viene equipado con un cable largo de aproximadamente 1,8 m (aprox. 6 ft) con su conector listo para conectarse a una fuente de poder de 120 V~ 15 A 60 Hz.

PRECAUCION:

**ESTE APARATO DEBE ESTAR
CONECTADO A TIERRA**

Opciones de instalación

El calienta platos puede instalarse únicamente debajo de uno de los

siguientes aparatos Miele:

- Horno de vapor (DG 155-2)
- Cafetera (CVA 615)

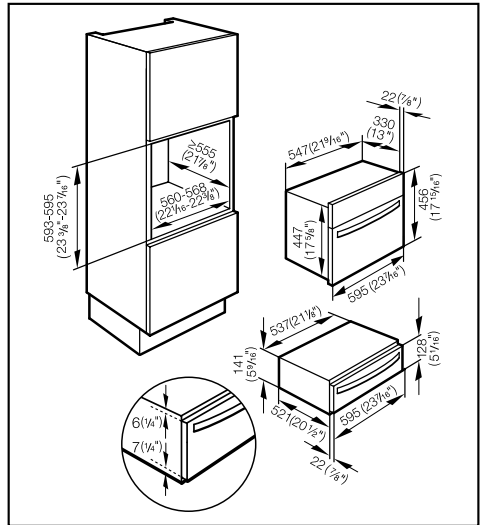
Lea todas las instrucciones de instalación y funcionamiento para cualquier otro aparato que instale conjuntamente con el calienta platos.

Las medidas del gabinete que se necesita dependerá con qué otro aparato va a instalar el calienta platos.

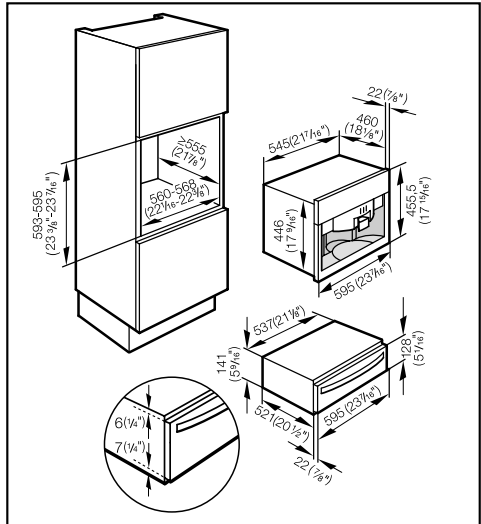
Cuando se instale conjuntamente con otro aparato, el calienta platos siempre deberá estar instalado debajo del otro aparato. No es necesario colocar una repisa entre los aparatos.

No opere los aparatos hasta no haber terminado la instalación completamente.

Horno de vapor



Cafetera

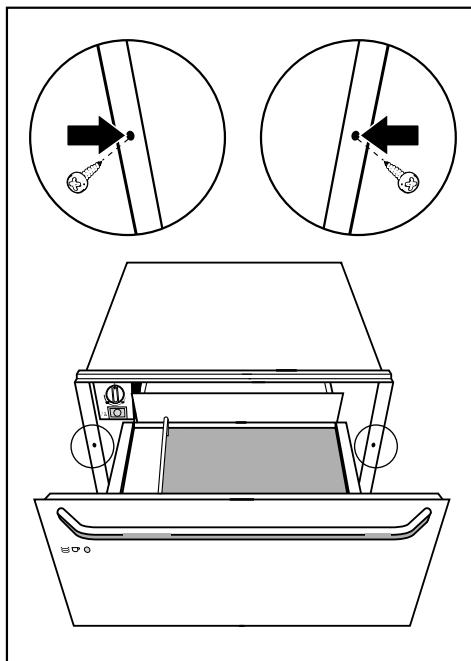


Instalación del calienta platos

El calienta platos deberá instalarse arriba de una repisa falsa fija dentro del gabinete para asegurarse de que el gabinete soporta su peso y el de cualquier otro aparato que se instale conjuntamente.

Al instalarlo conjuntamente con otro aparato, el calienta platos siempre deberá instalarse debajo del otro aparato. No es necesario colocar una repisa entre los aparatos.

- Desconecte el interruptor de circuitos de la salida.
- Conecte el calienta platos a la salida.
- Empuje el aparato hacia el gabinete para que lo pueda alinear.

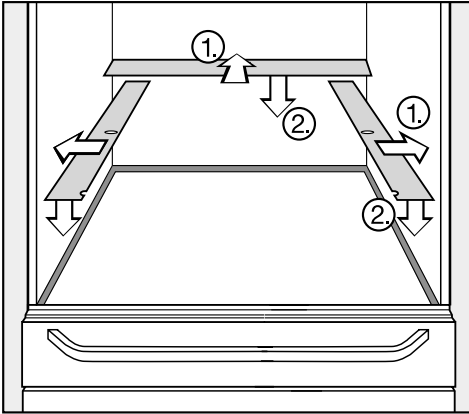


- Abra el cajón del calienta platos y utilice dos tornillos para fijar el calienta platos a las paredes laterales del gabinete.

Instalación del calienta platos

Adhesión de las cintas de aislar

- Retire el aluminio de protección de las tiras adhesivas.



- Debe alinear las cintas de metal contra las paredes ① lateral y posterior del gabinete a y péguelas sobre el calienta platos ② (ver dibujo).

La tercera tira de metal no es necesaria si el gabinete no cuenta con un tablero posterior.

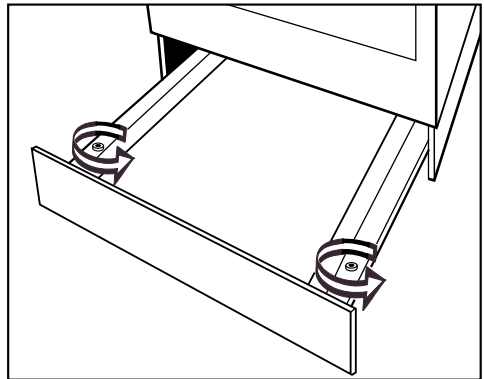
- Instale el aparato de combinación de conformidad con sus instrucciones específicas de funcionamiento / operación y luego conecte los cables eléctricos.

Alineación de la parte frontal del calienta Platos

Después de instalar el aparato de combinación será necesario bajo ciertas circunstancias:

- alinear el frente del calienta platos.
- alinear el espacio entre el calienta platos y el aparato de combinación.

Para ayudarle a esto, existen puntos de ajuste debajo de las tuercas que fijan el cajón a los corredores telescópicos.



- Afloje las tuercas y saque el cajón del calienta platos.

Utilice los ajustadores para alinear el cajón correctamente.



Miele, S. A. de C. V.

(German Centre)

Av. Santa Fe 170

Local: 0-4-2

Col. Lomas de Santa Fe

C. P. 01210, México, D. F.

Servicio post venta:

Tel.: +52.55.85039873

Fax: +52.55.85039874

Correo electronico: servicio@miele.com.mx